

Tafelschokolade Agvana Blanc mit Pistacia Vera



Rezeptmenge

30 Tafeln à 50 g

Rezeptnummer

CS15350

Tafelschokolade Agvana Blanc mit Pistacia Vera

1'500 g Füllung Agvana Blanc 34% mit Pistacia Vera

10 Stück Felchlin Giessform Tafel

1'500 g

Fertigstellung

2) 50 g in Tafelformen abfüllen, kristallisieren lassen, danach mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, anschliessend ausformen.

Tipp: Nach dem Abfüllen mit 0.15 g fleur de sel pro Tafel bestreuen.

1 — Geröstete Pistazien

CS70063

1'000 g Pistazien grün

1'000 g

Die Pistazien im Ofen rösten.

Umluftofen

Backtemperatur:

140°C

Backzeit:

ca. 15 Min.

Etagenofen

Backtemperatur:

155°C

Backzeit:

ca. 15 Min.

2 — Füllung Agvana Blanc 34% mit Pistacia Vera

CS30547

1'148 g Felchlin Agvana Blanc 34%

172 g Felchlin Pistacia Vera

90 g Geröstete Pistazien fein gehackt

90 g Felchlin Cacaobutter Bio

1'500 g

Temperierte Couverture und Cacaobutter mit Pistacia Vera und den gehackten Pistazien gut vermischen.

Felchlin Produkte

CS07 Agvana Blanc 34%

CS76 Cacaobutter Bio Cacaobutter Geraspelt

DF15 Pistacia Vera Pistazien Paste

VO65 Giessform Tafel, 3x50g Einzelform

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Felchlin
SWITZERLAND

Tafelschokolade Agvana Blanc mit gerösteten Pistazien



Rezeptmenge 30 Tafeln à 50 g

Rezeptnummer

CS15351

Tafelschokolade Agvana Blanc mit gerösteten Pistazien

1'500 g Füllung Agvana Blanc 34% mit gerösteten Pistazien
10 Stück Felchlin Giessform Tafel

1'500 g

Fertigstellung

3) 50 g in Tafelformen abfüllen, kristallisieren lassen, danach mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, anschliessend ausformen.

Tipp: Nach dem Abfüllen mit 0.15 g fleur de sel pro Tafel bestreuen.

1 — Geröstete Pistazien

CS70063

1'000 g Pistazien grün

1'000 g

Die Pistazien im Ofen rösten.

Umluftofen

Backtemperatur:

140°C

Backzeit:

ca. 15 Min.

Etagenofen

Backtemperatur:

155°C

Backzeit:

ca. 15 Min.

2 — Pistazienpaste ohne Zucker

CS70061

262 g Geröstete Pistazien

262 g

Pistazien im Robot Coupe zu einer Paste mixen, sodass noch kleine Stücke erhalten bleiben.

3 — Füllung Agvana Blanc 34% mit gerösteten Pistazien

CS30548

1'148 g Felchlin Agvana Blanc 34%

90 g Felchlin Cacaobutter Bio

262 g Pistazienpaste ohne Zucker

1'500 g

Temperierte Couverture und Cacaobutter mit Pistazienpaste gut vermischen.

Felchlin Produkte

CS07 Agvana Blanc 34%

CS76 Cacaobutter Bio Cacaobutter Geraspelt

VO65 Giessform Tafel, 3x50g Einzelform

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Felchlin
SWITZERLAND

Tafelschokolade Agvana Lait mit Pecannüssen



Rezeptmenge 30 Tafeln à 50 g

Rezeptnummer

CS15352

Tafelschokolade Agvana Lait mit Pecannüssen

1'500 g Füllung Agvana Lait mit gerösteten Pecannüssen
10 Stück Felchlin Giessform Tafel

1'500 g

Fertigstellung

3) 50 g in Tafelformen abfüllen, kristallisieren lassen, danach mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, anschliessend ausformen.
Tipp: Nach dem Abfüllen mit 0.15 g zerkleinerten Kaffeebohnen pro Tafel bestreuen.

1 — Geröstete Pecannüsse

CS70064

1'000 g Pecannüsse

1'000 g

Die Pecannüsse im Ofen rösten.

Umluftofen

Backtemperatur:

140°C

Backzeit:

ca. 25 Min.

Etagenofen

Backtemperatur:

155°C

Backzeit:

ca. 25 Min.

2 — Pecannusspaste ohne Zucker

CS70062

232 g Geröstete Pecannüsse

232 g

Pecannüsse im Robot Coupe zu einer Paste mixen, sodass noch kleine Stücke erhalten bleiben.

3 — Füllung Agvana Lait mit gerösteten Pecannüssen

CS30549

1'185 g Felchlin Agvana Lait 38%

82 g Felchlin Cacaobutter Bio

232 g Pecannusspaste ohne Zucker

1'499 g

Temperierte Couverture und Cacaobutter mit Pecannusspaste gut vermischen.

Felchlin Produkte

CS08 Agvana Lait 38%

CS76 Cacaobutter Bio Cacaobutter Geraspelt

VO65 Giessform Tafel, 3x50g Einzelform

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Felchlin
SWITZERLAND

Tafelschokolade Agvana Noir mit Haselnüssen



Rezeptmenge 30 Tafeln à 50 g

Rezeptnummer

CS15353

Tafelschokolade Agvana Noir mit Haselnüssen

1'500 g Füllung Agvana Noir mit Haselnüssen

10 Stück Felchlin Giessform Tafel

1'500 g

Fertigstellung

3) 50 g in Tafelformen abfüllen, kristallisieren lassen, danach mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, anschliessend ausformen.

1 — Geröstete Haselnüsse

#CS70056

1'000 g Haselnüsse roh, ganz

1'000 g

Die Haselnüsse rösten, bis sich diese hellbraun gefärbt haben.

Umluftofen

Backtemperatur:

140°C

Backzeit:

ca. 40 Min.

Etagenofen

Backtemperatur:

155°C

Backzeit:

ca. 40 Min.

2 — Haselnusspaste ohne Zucker

#CS70057

262 g Geröstete Haselnüsse

262 g

Haselnüsse im Robot Coupe zu einer Paste mixen, sodass noch kleine Stücke erhalten bleiben.

3 — Füllung Agvana Noir mit Haselnüssen

#CS30550

1'148 g Felchlin Agvana Noir 60%

90 g Felchlin Cacaobutter Bio

262 g Haselnusspaste ohne Zucker

1'500 g

Temperierte Couverture und Cacaobutter mit der Haselnusspaste gut vermischen.

Felchlin Produkte

CS09 Agvana Noir 60%

CS76 Cacaobutter Bio Cacaobutter Geraspelt

VO65 Giessform Tafel, 3x50g Einzelform

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Felchlin
SWITZERLAND

Tafelschokolade Agvana Noir mit Gianduja Intenso Haselnuss



Rezeptmenge

30 Tafeln à 50 g

Rezeptnummer

CS15354

Tafelschokolade Agvana Noir mit Gianduja Intenso Haselnuss

1'500 g Füllung Agvana Noir mit Gianduja Intenso Haselnuss
10 Stück Felchlin Giessform Tafel

1'500 g

Fertigstellung

1) 50 g in Tafelformen abfüllen, kristallisieren lassen, danach mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, anschliessend ausformen.

1 — Füllung Agvana Noir mit Gianduja Intenso Haselnuss

#CS30551

666 g Felchlin Agvana Noir 60%
834 g Felchlin Gianduja D Intenso Noisette

1'500 g

Gianduja und Couverture auf 28°C temperieren. Zusammen in der Maschine 1 Minute pro kg Masse im ersten Gang mit dem Pedal rühren.

Felchlin Produkte

CP83 Gianduja D Intenso Noisette
Gianduja Haselnuss Tafel
CS09 Agvana Noir 60%
VO65 Giessform Tafel, 3x50g Einzelform

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Felchlin
SWITZERLAND